



NEU!

- Die fruchtig-frische Kombination aus aromatischer Himbeere und leichtem Joghurt mit natürlichem Aroma!

Alaska-express Joghurt-Himbeer

Joghurt-Himbeer-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____ 400 g Sand BASIC
 _____ 200 g Speiseöl
 _____ 220 g Eier

▶ 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

_____ 300 g Himbeeren, TK
 _____ 10 g Kabi

▶ mischen

_____ 300 g Biskuitroulade, dunkel mit Schoko-Bisquisit

Joghurt-Himbeer-Sahne

_____ 300 g Alaska-express Joghurt-Himbeer
 _____ 600 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express Joghurt-Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Himbeer-Fruchtpüree mit Kabi

_____ 350 g Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere
 _____ 35 g Kabi
 _____ 20 g Zucker

▶ Zucker und Kabi mischen und unter das Püree rühren.

Dekor

_____ 200 g Cristaline Rot
 _____ 100 g Garniersahne
 _____ 22 St. Schoko-Dekor Joghurt-Himbeer

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- Die TK-Himbeeren auf die Rührmasse streuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten 1/3 der Joghurt-Himbeer-Sahne aufstreichen und die Roulade auflegen.
- Mit der Lochtülle 4 Streifen Himbeerpüree längs aufdressieren und die restlichen Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte anfrosten und Cristaline Rot aufstreichen.
- Anschließend einteilen und schneiden.
- Mit der Garniersahne sowie dem Schoko-Dekor Joghurt-Himbeer ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit 25-30 Minuten



Joghurt-Himbeer-Kleintorte

Betriebsrezept: 2 Tortenringe, 18 cm ø, 16 Stück

- _____ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 2 Stück, gebacken
- _____ 50 g **Aprikosenkonfitüre**
- _____ 120 g Biskuitböden, dunkel mit **Schoko-Bisquit**, 2 Stück
- _____ 150 g Dekorroulade mit **Sand-frisch & locker**, 2 Stück à 56 x 3,5 cm

Himbeerfruchtspiegel

- _____ 250 g **Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere**
 - _____ 20 g **Alaska 666**
 - _____ 40 g Wasser, ca. 60 °C
- Das Fruchtpüree auf ca. 20 °C erwärmen. **Alaska 666** im heißen Wasser auflösen und unter das Fruchtpüreee rühren. In Ringe 12 ø cm füllen und kalt stellen.

Himbeer-Fruchtpüree mit **Kabi**

- _____ 250 g **Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere**
 - _____ 25 g **Kabi**
 - _____ 15 g Zucker
- Zucker und **Kabi** mischen und unter das Püree rühren.

Joghurt-Himbeer-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
 - _____ 400 g Wasser, ca. 20 °C
 - _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Joghurt-Himbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Rot**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen dunklen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Puderzucker besiebten Ringen umstellen und die Dekorrouladen einlegen.
- Den Püree-Spiegel auflegen und das Püree mit **Kabi** tupfenförmig um den Spiegel dressieren.
- Die Joghurt-Himbeersahne einfüllen und glattstreichen.
- Nach ca. 2 Stunden im Kühlschrank die Torten kurz anfrosten, dünn mit **Cristaline Rot** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Vanille-Joghurt-Himbeer-Dessert

Betriebsrezept: 24 Dessertgläser, Inhalt je 220 ml

Himbeer-Fruchtpüree mit **Kabi**

- _____ 400 g **Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere**
 - _____ 30 g **Kabi**
 - _____ 20 g Zucker
- Zucker und **Kabi** mischen und unter das Püree rühren.

Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit**

- _____ 120 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit**
- Die Roulade in Würfel schneiden.

Joghurt-Himbeer-Sahne

- _____ 150 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
 - _____ 300 g Wasser, ca. 20 °C
 - _____ 300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Joghurt-Himbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Vanille-Sahne

- _____ 100 g **Alaska-express Vanille**
 - _____ 125 g Wasser, ca. 25 °C
 - _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Vanille** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Rot**

Herstellung

- Das Himbeer-Fruchtpüree mit **Kabi** in die Gläser eindressieren.
- Die Biskuitwürfel aufstreuen.
- Die Joghurt-Himbeer-Sahne eindressieren und kurz ankühlen.
- Die Vanille-Sahne eindressieren.
- **Cristaline Rot** aufdressieren und einstrudeln.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Tipp: To Go liegt voll im Trend!

Vanille-Joghurt-Himbeer-Desserts im Becher mit Domdeckel als To Go-Variante.

Die Becher erhalten Sie bei:
www.agl-gmbh.de oder bei
www.klarpac.de.



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 531